FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
TARTA COCO/ PASTELERIA BUENAVISTA		¿?

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Melosa madalena rellena de crema y yema cubierta de coco horneado.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Bizcocho (preparado(Azúcar, harina de trigo, aceite vegetal, almidón modificado, suero de leche, gasificante E500ii, E450i, emulgente E471-E472b, E481, gluten de trigo, sal, estabilizante E466, E412 y esencia natural), huevo, aceite, agua)); **relleno** (agua, azúcar, leche en polvo, preparado (almidón, sal, colorantes E102-E110), yema (Azúcar, Huevo, Jarabe de gluco a, almidón modificado, corrector de acidez: E-334,
conservantes: E-202 y E-281 Y colorantes naturales: E-120 y E-160b), coco rallado, azúcar.

IMAGEN DEL PRODUCTO



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
TARTA COCO/ PASTELERIA BUENAVISTA		¿?

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 15 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar entre 0º y 5º como máximo 24h

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐
Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008			

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...se toma a temperatura fria.
Aspecto: cilindrico. Olor: coco Sabor: coco color: blanco y crema

O

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
TARTA COCO/ PASTELERIA BUENAVISTA		¿?

PRODUCTO

CONSERVACIÓN: REFRIGERACIÓN:
Conservar entre 0ºC y 5ºC. Producto descongelado conservar entre 0ºC y 5ºC. CONGELACIÓN :Conservar a -18ºC.
TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehiculo isotermo o refrigerado.

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, 15 dias meses de verano.
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas Congelado: 6 meses

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	19/12/2013	2